Alimentazione biologica

SPECIALE A.MANZONI & C. PUBBLICITA'

PRODOTTI MERCATI QUALITA'

LA RIFORMA DELL'AGRICOLTURA

L'Europa a un bivio: quantità o maggior qualità?

LA RIFORMA europea dell'agricoltura divide l'assemblea in due schieramenti: chi punta alla quantità e chi alla qualità. La Francia sostiene che il fine delle coltivazioni deve essere quello di produrre alimenti in quantità, la produzione agricola deve continuare a restare solida, affinchè garantisca la presenza degli agricoltori sulla terra. Bisogna ricordare che la Francia è di gran lunga il primo beneficiario degli aiuti Ue all'agricoltura. L'idea del commissario europeo Fischler invece è proprio quella di trasferire una parte degli stanziamenti Ue alla produzione verso un fondo comunitario destinato al mondo rurale da ridistribuire ai Quindici favorendo i progetti legati alla qualità e all'ambiente.

Franz Fischler, Ue, vuole qualità

Un'approccio che è stato suggerito proprio dall'Italia, in vista di un riequilibrio dei finanziamenti agricoli tra i partner. Di revisione, Parigi è pronta a discuterne ma solo tra il 2004 e il 2006 e da attuare a partire dal 2007. Per disinnescare un confronto che rischia di essere duro, il commissario è deciso a intervenire immediatamente su settori che riguardano da vicino l'Italia. In primo luogo si vorrebbero limitare gli aiuti al grano duro. Il sostegno dovrebbe passare, da circa 344 a 250 euro, ma con la possibilità di recuperare 15 euro l'ettaro se il prodotto è di alta qualità. Per il settore del riso si pensa ad una riduzione del 50% del prezzo, mentre l'aiuto diretto passerebbe da 52 a 177 euro la tonnellata, da calcolare in funzione delle rese, di cui una parte rappresenterebbe l'aiuto al reddito e la quota restante un premio specifico per le zone umide tradizionali.

A sinistra: le mele. Sono una delle produzioni agricole vanto dell'Italia, esportate in tutti i paesi

A destra: le proteste a volte sono graffianti ma se tutti tacessero chissà cosa mangeremmo

Cibo per... abiti

Il prosciutto come tessuto di gran moda

LA MODA si appropria del cibo, di quello che ci guarda dai banchi del mercato e dagli scaffali del supermercato. L'idea del prosciutto sottovuoto e di altri generi alimentari utilizzati come tessuti è stata di Alessandro Consiglio, giovane creativo, che li ha presentati in una performance. Due grandi frigoriferi per gli armadi-guardaroba della collezione realizzata con alimenti stampati sottovuoto. Otto gli abiti costruiti in linea retta da strisce e forme geometriche di plastica che imprigionano gli alimenti sottovuoto. Gonfi e stretti in vita hanno lunghezze e code asimmetriche e sono ammorbiditi da basi di tulle verde, bluette e oro. La stampa del tessuto fiorato è data da olive, uva passa, lupini e cetrioli; l'effetto corallo da peperoni e pomodori secchi. L'abito da sposa è costruito da 200 rombi ripieni di pop corn e mandorle cuciti tra loro. Per gli amanti dell'affettato: salami, prosciutto, coppa e bacon dai toni intensi; nuance delicate con wurstel e mortadella. Per i vegetariani abiti fatti con carote, mele e ciliege.

Golosi e nutrizionisti a confronto

Formaggio alla sbarra Il giudice lo assolve

IL FORMAGGIO sul banco degli imputati. Il latticino, alla fine, è stato assolto. Si è conclusa così la terza edizione del Cheese Art 2002, kermesse organizzata a Ragusa. A presiedere la corte il giudice Severino Santiapichi. La difesa è stata rappresentata dal nutrizionista Giorgio Calabrese, l'accusa da Enzo Vizzari, direttore delle guide de «L'Espresso». Vizzari ha accusato il formaggio di far ingrassare, creare dipendenza, e in quantità di nuocere alla circolazione. Ha chiedo la condanna del formaggio con tutte le attenuanti, invitando a mangiarlo senza altre pietanze.

Il nutrizionista Calabrese ha ribattuto punto per punto. «Sono solo illazioni - ha detto -. Il formaggio non ha niente da invidiare ad alimenti come la carne. E' ricco di calcio, contiene proprietà che si sposano con carni, pasta, riso e patate in una corretta alimentazione. Va assunto come pietanza». Dopo la deposizione dei testi dell'accusa e della difesa, è arrivata la sentenza assolutoria del giudice Santiapichi.

Casari al lavoro

«Parmesan» lo sarà lei!

Il Parmigiano Reggiano vince contro l'imitazione

IL PARMESAN non ha nulla a che fare con il Parmigiano Reggiano. Il Consorzio può cantare vittoria: A Reggio Emilia, la Nuova Castelli di Dante Bigi non potrà più utilizzare la denominazione «Parmesan» per un formaggio grattugiato, essiccato, pastorizzato e in polvere, preparato con vari tipi di formaggi e che dell'autentico Parmigiano Reggiano evoca il nome ma nella sostanza neanche l'aroma.

E' questa la prima conseguenza della sentenza pronunciata oggi a Lussemburgo dalla Corte di giustizia dell'Ue, che ha deciso di giocare la carta della difesa dei consumatori e di una concorrenza leale tra le imprese. I giudici europei hanno infatti affermato, contrariamente a quanto chiedeva con forza il governo tedesco, che la denominazione «Parmesan» non può essere considerata un termine generico (al pari di pizza o mozzarella) e quindi utilizzata da chi lo desidera. Del resto, come sottolinea la sentenza, nel corso del procedimento tutti i governi che hanno presentato osservazioni (Italia, Francia, Spagna, Grecia, Portogallo e la stessa Commissione europea) «hanno fatto valere che il termine francese Parmesan costituisce la traduzione fedele della denominazione d'origine (Dop) «Parmigiano Reggiano» protetta nell'Ue contro imitazioni e falsi. Non solo.

Una forma sezionata di Parmigiano Reggiano Doc

Secondo la normativa europea la società di Dante Bigi non avrebbe potuto neppure avviare la produzione del Parmesan in Italia, ossia nel paese che ha ottenuto la tutela della Dop, e non ha diritto, sottolinea la Corte, ad ottenere deroghe per la produzione. La sentenza ha raccolto reazioni estremamente positive.

Particolarmente soddisfatto è stato il commissario europeo per l'agricoltura Franz Fischler che ha dichiarato: «E' una decisione che giudichiamo molto positiva. La Commissione ha sempre difeso la denominazione d'origine Parmigiano Reggiano in quanto si tratta di un prodotto di alta qualità e continueremo con una strategia di qualità nella prossima revisione della politica agricola comune».

Viva soddisfazione in Italia, dove il ministro delle Politiche agricole Giovanni Alemanno ha parlato «di una grande vittoria del sistema agroalimentare italiano di alta qualità».

IL TURISMO DEL VINO

Brindisi in cantina e nei vigneti sotto le stelle

DAI PRIMI "pionieri del bicchiere" che giravano le cantine, al milione di appassionati che hanno partecipato alla manifestazione «Cantine aperte 2002» nel maggio scorso, promossa dal Movimento Turismo del Vino. In Friuli Venezia Giulia, nel Trentino Alto Adige, in Veneto, in Piemonte, nell'Oltrepo Pavese, in Emilia Romagna, in Toscana e in Abruzzo, senza dimenticare la Sardegna e la Campania che con la Sicilia e le Puglie sono le ultime acquisizioni all'alta qualità del vino, l'enoturismo è una realtà importante. Le manifestazioni enoturistiche sono poi promosse anche dall'Associazione delle Città del Vino (circa 450) e dalle «Strade del Vino», oltre che dai Consorzi di Tutela e dalle Camere di Commercio.

L'associazione del Turismo del Vino (nata in Friuli, segreteria a Bari, presidente la friulana Ornella Venica e segretaria la barese Vittoria Cisonno) è ormai operante in tutta Italia con manifestazioni ricorrenti. «Cantine aperte» a maggio, «Convivio», convention delle 903 cantine socie, nel 2002 a Torgiano in luglio, «Calici di Stelle» nella notte di San Lorenzo, il 10 agosto (in collaborazione con l'Associazione delle Città del Vino), dal 2002 «Benvenuta vendemmia» nel mese di settembre. Altre promozioni da Comuni, imprenditori, Consorzi di Tutela, Apt, Camere di Commercio.

Cantine aperte. Appuntamento l'ultima domenica di maggio: un evento unico al mondo, il brindisi colossale di oltre un milione di appassionati del vino. Nel 2002 il business supererà i 2.5 milioni di euro.

Calici di stelle. Musica e vino il 10 agosto nella notte di San Lorenzo, quando cadono le stelle. Piace molto ai giovani.

Benvenuta vendemmia. E' la novità 2002. La festa, nell'ultima domenica di settembre, coinvolge i turisti nella scoperta del vino e dei prodotti del territorio.

L'Associazione Nazionale delle Città del Vino. E' nata a Siena nel 1987. Associa i paesi e le città che danno il nome a un vino a Doc e sono legati al vino da tradizioni e cultura. Attualmente le città del vino sono 415.

La qualità del vino italiano è in continua ascesa: meglio berne poco ma buono

Le Strade del Vino. Sono itinerari (arte, storia, cultura, paesaggi e ambiente) attraverso i territori dove la coltivazione della vite ha una forte tradizione.

I Consorzi di Tutela dei vini a Doc. Ogni produttore, individualmente o associato a una Cantina sociale, può aderire al Consorzio. L'ente sorveglia con i suoi tecnici la viticoltura e la vinificazione da praticare secondo un regolamento, il disciplinare, che stabilisce quali uve si devono coltivare, come, in quale quantità, come si deve vinificare. Ha poteri anche su chi non è associato ma produce vino Doc.

A Verona e Torino

Vinitaly e Saloni per esperti

VINITALY a Verona, Salone del Vino e Salone del Gusto a Torino e, in misura minore Oltrevini di Casteggio, sono le maggiori vetrine del vino, dove i produttori possono farsi un'immagine su un mercato che ha visto nel 2002 il 78% delle aziende investire in qualità.

Vinitaly. La manifestazione veronese si svolge ogni anno in aprile, nel 2003 dal 10 al 14. Nell'ultima edizione gli espositori sono stati 4 mila di 26 nazioni.

Salone del Vino. A Torino nel quartiere espositivo del Lingotto, quest'anno dal 22 al 25 novembre.

Il Salone del Gusto. Organizzato da Slow Food al Lingotto dal 24 al 28 ottobre 2002. Oltre a esposizioni dei prodotti enogastronomici, propone le cucine regionali.

Oltrevini. Nel settembre di ogni anno a Casteggio, nel-l'Oltrepo Pavese.

Guida completa

L'Espresso: il vino in vetrina

IL VINO in vetrina. Dopo il debutto nel 2001, anche quest'anno il Gruppo Editoriale «L'Espresso» pubblica la «Guida ai vini d'Italia» edita dal gruppo, diretta da Enzo Vizzari e firmata da Alessandro Masnaghetti. Masnaghetti, 40 anni, è l'unico italiano tra i dieci migliori critici di vino del mondo secondo la «Revue du vin de France». E' membro fondatore del Grand Jury Europeen du Vin, ha una rubrica sul «New York Times», in Italia dirige «Enogea». La guida è ricca di circa 15 mila schede, che Masnaghetti ha steso con i suoi collaboratori, assaggiando personalmente la maggiore quantità delle bottiglie proposte.

Dopo una presentazione delle zone vinicole, dei disciplinari di produzione e dei vini, nella prima parte del volume ci sono i risultati dei "banchi di assaggio". La seconda edizione della guida mantiene le caratteristiche dell'esordio, e cioè la chiarezza nelle indicazioni e il rigore delle valutazioni. Dà immediate risposte, senza esasperazioni. Non è fatta per gli specialisti, anche se fornisce agli operatori del settore tutte le indicazioni utili per il loro lavoro, ma per il consumatore, troppo spesso frastornato da indicazioni troppo tecniche o "interessate".

La performance del Gruppo L'Espresso si distingue per originalità e completezza. Dopo una presentazione delle zone vinicole, dei disciplinari di produzione e dei vini, nella prima parte del volume ci sono i risultati dei "banchi di assaggio" di 14.500 vini zona per zona.

Segue la classifica dei vini per denominazione. Il miglior Cabernet? Nome, Doc (denominazione di Origine Controllata) o Docg (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), azienda Tal dei Tali, zona Friuli, indirizzo della cantina, ecc, voto: 16.5/20. Una seconda classifica ordina i produttori: il "re" in assoluto, i vini che produce, tutti i dati utili al consumatore, i voti. Quattrocento schede illustrano nei particolari le aziende in base alla classifica riportata.

Schede tecniche

Ramandolo e Bardolino ultime Dcog

L'ENOTECA Italiana è decollata per «Il paese del vino». La pubblicazione in collaborazione con la De Agostini è un quadro di unione completo della realtà complessa e affascinante del pianeta vino seguendone puntualmente il percorso produttivo, come dire dalla vigna al bicchiere. Il libro, molto tecnico, presenta nel complesso 319 schede dei vini a denominazione di origine di cui 23 riservate ai vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita, con le novità del Ramandolo e del Bardolino superiori che di recente hanno ottenuto la Docg.

Le schede sono presentate per regione, con una cartina.

La vendemmia corretta garantisce la qualità ma è anche folclore

Sulle «Strade del Vino»

Nuovi regolamenti da Stato e Regioni Dove sono gli itinerari più "golosi"

LE STRADE del Vino, organismi territoriali per la gestione di itinerari enogastronomici, sono regolate dalla legge nazionale n. 268 del luglio 1999, la quale rinvia a provvedimenti regionali, successivamente emanati. Due sole eccezioni: la Regione Toscana aveva già approvato una sua legge, istituendo 12 Strade del Vino; la Regione Piemonte ha approvato nell'agosto 1999 una sua legge sui Distretti del Vino e sulle Strade del Vino, in armonia con quella nazionale.

Si parla sempre di Strade del Vino, ma nella realtà le denominazioni sono più varie: abbiamo Strade del Vino, Strade dei sapori, Strade del Vino e dell'Olio, Strade dei Vini e dei Sapori.

Ecco le principali:

Piemonte. 4 Strade del Vino: Alto Monferrato, Astesana, Monferrato Astigiano, Canavese.

Lombardia. 8 Strade: Valtellina, Franciacorta, Colli dei Longobardi, Bresciani del Garda, Colli Morenici Mantovani del Garda, San Colombano, Oltrepo Pavese, Valcalepio.

Veneto. 4 Strade: Bardolino, Soave, Monti Lessini, Prosecco.

Friuli-Venezia Giulia. Si lavora a definire 4-5 Strade.

Trentino Alto Adige. Le Province autonome ne stanno codificando da 3 a 4.

Emilia-Romagna. 5 strade Vini e Sapori: Colli di Scandiano e Canossa, Sangiovese e Colli di Rimini, Colli di Imola, Città Castelli Ciliegi, Colli Piacentini.

Toscana. Sono 14: Chianti Colli Fiorentini, Colline Lucchesi e Montecarlo, Chianti Rufina e Pomino, Monteregio di Massa Marittima, Costa degli Etruschi, Colli di Candia e di Lunigiana, Colline Pisane, Medicea di Carmignano, Vernaccia di San Gimignano, Colli di Maremma, Montepulciano, Montespertoli, Montecucco, Terre di Arezzo.

Abruzzo. 6 Strade del Vino: Controguerra, Colline del Ducato, Colline Aprutine, Colline Teatine, Tremonti e Valle Peligna, Tratturo del Re.

Campania. 2 Strade (Solopaca e Irpinia) in costruzione.

Sardegna. 5 Strade regionali in preparazione.

Inserto a cura Manzoni & C. SpA Pubblicità

La grande festa d'autunno abbinata al pane

«Andar per frantoi»

PARTE in autunno «Andar per Frantoi e Mercatini», la grande festa italiana dell'olio extravergine d'oliva. L'iniziativa, che riunirà in un unico calendario tutte le mostre, le fiere e le feste legate all'olio extra vergine di oliva delle «Città dell'Olio», permetterà a tutti gli interessati di visitare i frantoi aperti per l'occasione e di assaggiare i prodotti tipici dei piccoli e grandi paesi d'Italia.

La novità di quest'anno è l'abbinamento dell'olio con il pane delle tradizioi locali. L'Associazione nazionale «Città dell'Olio» ha infatti firmato un protocollo di intesa con Assipan (Associazione Italiana Panificatori), per una promozione congiunta.

Dal novembre 2002

Vietata la vendita del prodotto sfuso

LA UE ha deciso di vietare gli acquisti di olio d'oliva sfuso presso negozi, frantoi o produttori. L'obiettivo: garantire ai consumatori la qualità del prodotto per cui hanno pagato. Dal novembre 2002 l'olio d'oliva potrà essere acquistato in contenitori con un volume massimo di 5 litri, chiusi ermeticamente ed etichettati secondo le norme Ue.

Un invito alla degustazione

La «Settimana» d'oro

DAL PRIMO febbraio corsi di degustazione, tematiche e banchi di assaggio. La «Settimana dell'Olio» è un'iniziativa delle principali enoteche pubbliche d'Italia. Gli appuntamenti con l'extravergine in programma all'Enoteca Italiana, nei bastioni della Fortezza Medicea di Siena, saranno replicati in contemporanea in molte regioni italiane nelle dieci enoteche regionali che fanno parte dell'Associazione Italiana delle Enoteche Pubbliche e delle Strade del Vino.

Nei primi dieci giorni di febbraio saranno allestiti angoli degustazione con oli provenienti dalle principali zone di produzione. L'iniziativa ha l'obiettivo di creare nuovi punti di riferimento sia per i turisti sia per gli operatori delle varie regioni d'Italia. Le dieci strutture che ospiteranno gli oli italiani per assaggi e degustazioni sono: Enoteca Regionale del Barolo, Enoteca Pubblica della Liguria e della Lunigiana, Enoteca di Cormons, Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna, Enoteca Regionale delle Marche, Vineria «La Signora in Rosso», Enoteca Regionale d'Abruzzo, Enoteca Regionale di Acqui Terme, Enoteca Regionale Colline del Moscato, Casa del Vino della Vallagarina.

REGOLE UE E TURISMO

Nelle «Città dell'olio» in cerca di trasparenza e qualità

PER TUTELARE l'olio di qualità, a partire dal 1994 si è costituita l'associazione nazionale «Città dell'olio» che riunisce circa 215 tra Comuni, Province, Camere di commercio e Comunità montane. L'associazione persegue la tutela e la promozione del paesaggio e dell'ambiente olivicolo; della denominazione di origine della produzione; organizza seminari e incontri per la ricerca e la sperimentazione.

Tra i progetti dell'associazione rientrano una serie di iniziative rivolte alla promozione turistica dei territori a forte tradizione olivicola. Il progetto «Turismo dell'olio» vuole educare all'accoglienza gli operatori economici del territorio con l'obbiettivo di favorire una fruizione facilitata ai turisti. Per questo motivo promuove «Andar per frantoi e mercatini» e oltre cinquanta tra feste, sagre e esposizioni legate alla produzione dell'olio.

Il problema è quello di far conoscere l'olio di qualità. Recentemente la Ue ha varato alcune direttive di protezione: dal primo novembre 2002, e dal primo novembre 2003 per le etichette nuove definizioni e descrizioni. I consumatori dovranno trovare sull'etichetta dei preparati alimentari la percentuale di olio presente, sia che si tratti di margarine, maionese, verdure, pesce conservato o altri prodotti. Le miscele, vietate in Italia e Spagna, dovranno avere olio d'oliva almeno al 50 per cento. Resta la classificazione europea: «olio extra vergine di oliva», «olio di oliva vergine», «olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini» e «olio di sansa di oliva».

Per altre diciture in etichetta il produttore o l'imbottigliatore dovrà essere in grado di dimostrare la veridicità dello scritto. Per ora non è obbligatoria sull'etichetta l'indicazione dell'origine, ma se c'è scritto «made in Italy» il consumatore avrà la sicurezza che il prodotto è spremuto in Italia da olive italiane.

L'olio di oliva è l'unico alimento fondamentale che derivi da un frutto ed è da 50 secoli che si ottiene dalla spremitura di olive macinate, separando l'olio dall'acqua di vegetazione. Le proprietà benefiche dell'olio extra vergine di oliva sull'organismo sono innumerevoli.

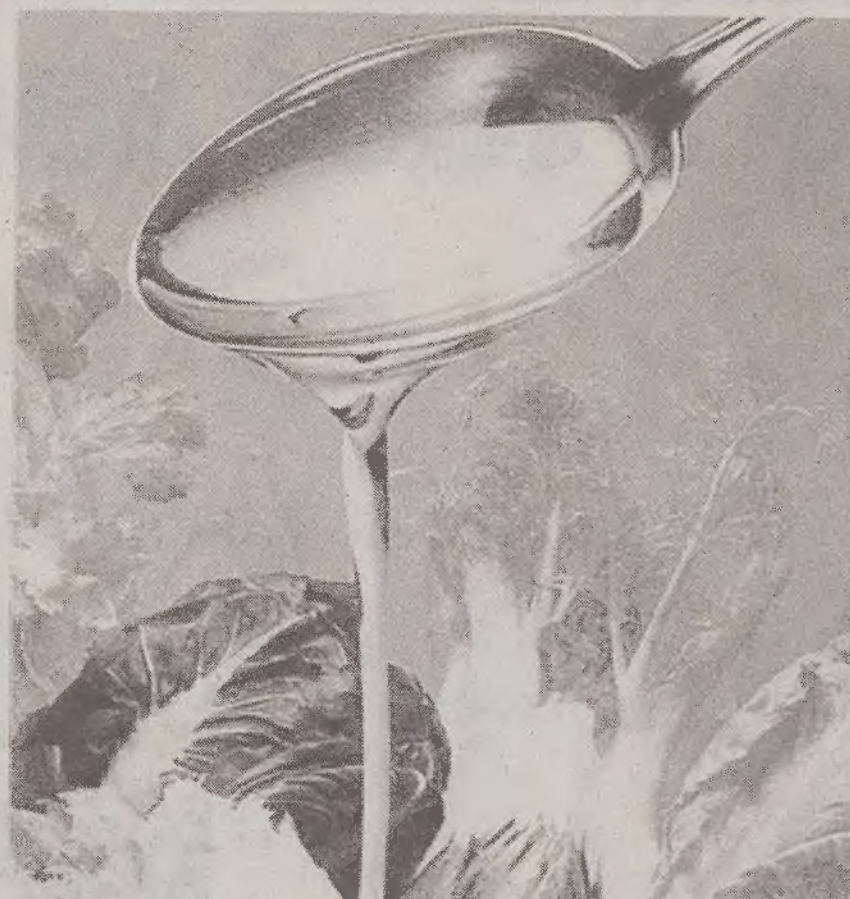
1) Riduce la percentuale di colesterolo Ldl e i rischi di occlusione delle arterie.

2) Riduce la pressione arteriosa e lo zucchero nel sangue.

3) Aumenta la secrezione di bile, facilita l'apporto di vitamine A, D ed E, oltre all'assorbimento delle altre vitamine.

4) Previene l'arteriosclerosi e l'infarto del miocardio.

Le Strade dell'Olio che hanno già un percorso «legale» sono: la Taggiasca nell'Imperiese; la Castel del Monte in Puglia; la Sabina, nella provincia di Rieti.

A sinistra: olive da tavola di vari tipi. A destra l'olio extravergine di oliva spremuto a freddo, limpido e assai saporito

Strade dell'olio

In gita tra paesaggi e arte

ANCHE se le Strade dell'Olio non hanno ancora la stessa diffusione di quelle del vino, vi sono già molti percorsi dedicati al Turismo dell'Olio.

Tra Veneto, Trentino e Lombardia il top dell'olio è intorno al Garda e sui Colli Euganei-Berici, ad Arquà Petrarca. In Emilia, l'olio di Brisighella è re. Intorno ai laghi lombardi, tra Bergamo, Brescia, Como e Lecco si trovano gli oli «Sebino» e «Lario». La prima Strada dell'Olio italiana a norma di legge è la recentissima «Taggiasca», in Liguria. L'olio toscano svetta in tre grandi «famiglie»: Toscano, Chianti Classico e Terra di Siena. Le principali varietà sono Monti Pisani, Montalbano, Terre di Siena, Chianti classico, Colline Senesi, Lucchesi, della Lunigiana, di Firenze, di Arezzo», fino al Seggiano di Grosseto. Stessa ricchezza in Umbria, Puglia, Sicilia e Calabria. L'Abruzzo ha tre Dop: l'«Aprutino Pescarese», la «Colline Teatine Frentane e Vastesi», l'«Olio Pretuziano» di Teramo. In Campania, tre varietà di olio: la «Cilento», la «Penisola Sorrentina» e la «Colline Salernitane». In Sardegna, eccezionale tra molti ottimi il San Giuliano di Alghero.

Norme e lavorazioni

Quali sono le qualità da scegliere

LA QUALITA' dell'olio varia secondo la lavorazione. La potenza dei frantoi oggi produce quasi tutto olio di prima spremitura a freddo, le successive spremiture con acqua bollente o solventi riguardano solo la sansa.

Olio extra vergine di oliva. E' estratto per semplice molitura, con 1 grammo di acido oleico ogni 100 grammi.

Punteggio organolettico pari o superiore a 6,5.

Olio vergine di oliva. Molitura semplice, punteggio pari o superiore a 5,5 e acidità fino a 2 grammi su 100.

Olio di oliva. Miscela di oli raffinati e vergini (extra, vergine, vergine corrente), con acidità non superiore a 1,5.

Olio di sansa di oliva. Ottenuto dalla miscela di olio di sansa di oliva rettificato e oli vergini, con acidità non eccedente l'1,5 per cento.

La legislazione classifica altri tipi di olii, non ammessi al consumo ma commerciabili dopo lavorazione. Sono l'olio di oliva vergine corrente, il vergine lampante, l'oliva rettificato, il sansa di oliva greggio e il sansa di oliva rettificato. Sono olii con acidità eccessiva, difetti organolettici, ottenuti con solventi.

Speciale a cura della
Manzoni Pubblicità
Realizzazione: *Bruno Minciotti*